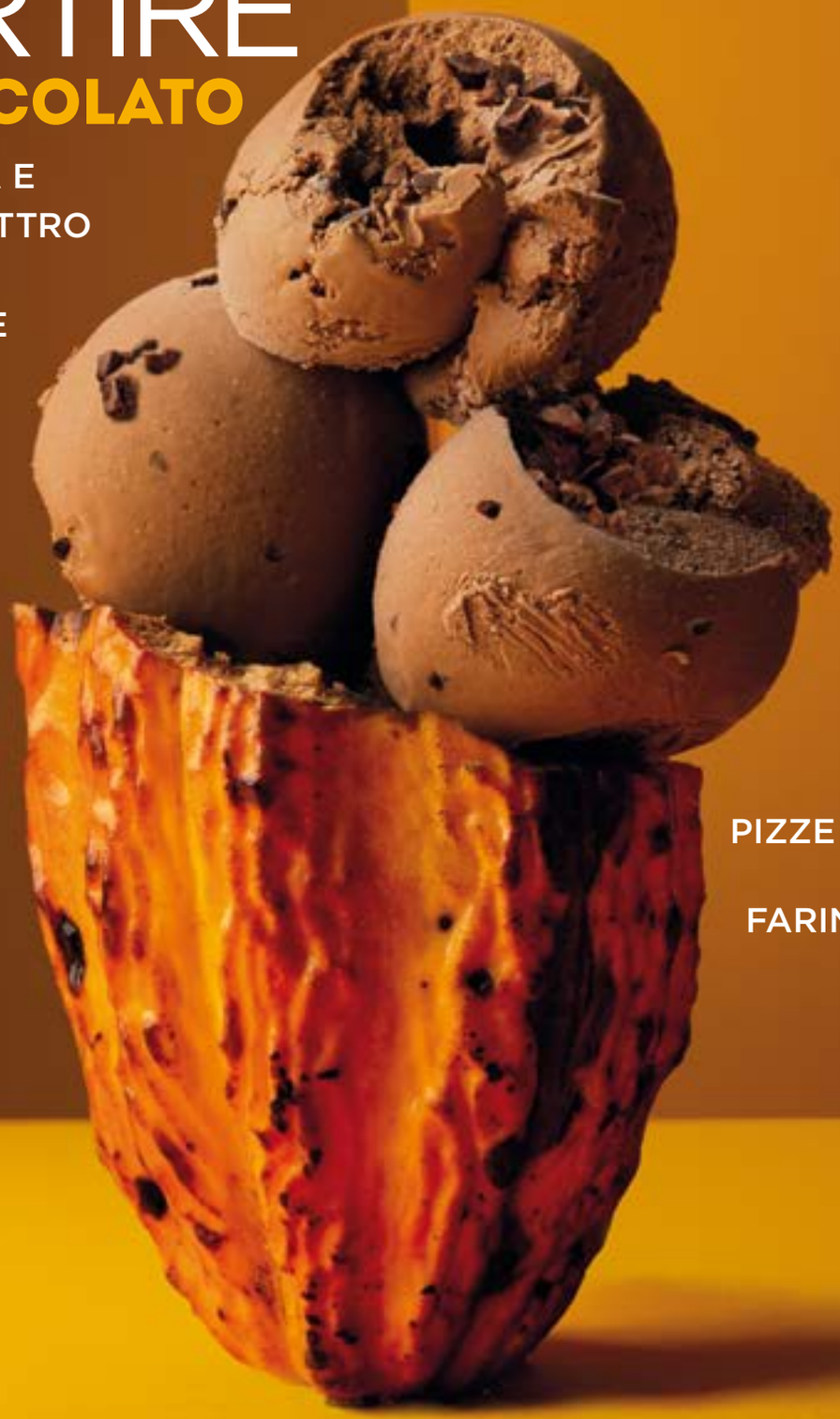
DOLCESALATO

SETTEMBRE 2020 € 7,50

RIPARTIRE
DAL CIOCCOLATO

DALL'ESPERIENZA E PASSIONE DI QUATTRO PROFESSIONISTI NASCONO LE IDEE PER RIPARTIRE CON **ICAM LINEA PROFESSIONALE E AGOSTONI**



DOSSIER
PIZZE E PANI SPECIALI
FOCUS
FARINE PER LIEVITATI
INCHIESTA
PACKAGING

DIARIO POST EMERGENZA
LA PASQUALINA DI BERGAMO

9 771593 424009 > 00219

N. 219 - Mensile - Anno XX N. 7 - € 7,50 (Italia), € 14,00 (Europa), chf 21,90 (Svizzera Canton Ticino)

SPECIALE

CIOCCOLATO *mon amour*

I PROTAGONISTI

Quattro anime del dolce che interpretano il cioccolato secondo le proprie abilità: il gelatiere **Matteo Spinola**, della Cremeria Spinola a Chiavari, il cioccolatiere **Mario Di Costanzo**, anima della partenopea Di Costanzo Patisserie, e i pasticceri **Marco Mottadelli e Fabio Leveni**, della pasticceria Molè a Carate Brianza

---

LE RICETTE

Un gelato, una torta e uno snack da passeggio.
Tre ricette uniche, in cui il **cioccolato è protagonista di un viaggio nel gusto**, alla scoperta di abbinamenti inaspettati e consistenze armoniche che esaltano la componente aromatica e le potenzialità espressive dei prodotti

in collaborazione con

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM
Linea Professionale

VIAGGIO NELLA *cioccolato mania*

CON LA CAMPAGNA "1000 RICETTE, UN SOLO CIOCCOLATO" L'AZIENDA ACCENDE LE LUCI SUL LAVORO QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DELL'ARTE DOLCE: UN OMAGGIO A CHI NON SI ARRENDE E OGNI GIORNO CI METTE LA FACCIA

Di Roberta Suzzani di Matteo Cervati

Da oltre 70 anni **Icam** opera nel settore della pasticceria, gelateria e cioccolateria a fianco dei professionisti del settore, con l'obiettivo di offrire un'ampia gamma di prodotti che non sono solo indispensabili per la propria attività, ma che permettono loro di eccellere, di stimolare l'estro creativo e di ricevere prestigiosi riconoscimenti, oltre all'apprezzamento e alla fiducia dei propri clienti.

«Attraverso i suoi brand **Icam Linea Professionale** e il marchio premium **Agostoni** – dichiara **Giovanni Agostoni (nella foto), direttore commerciale dell'azienda** – Icam offre la garanzia di una materia di primissima qualità, creata all'interno di una filiera interamente controllata e un'offerta di prodotti 100% made in Italy. Un approccio attento e sostenibile che pone sempre al centro il cliente e le sue esigenze.

Lo stesso cliente è anche il soggetto della campagna che partirà nel mese di settembre e i cui protagonisti saranno proprio loro, i professionisti rappresentanti dell'eccellenza italiana, i nostri clienti. Dal Nord al Sud dello Stivale, abbiamo scelto coloro che possono rappresentare al meglio le migliaia di professionisti di tutto il territorio, che hanno trascorso gli ultimi mesi di incertezze e sofferenze, ma che sono capaci di rialzarsi e di tornare a produrre fantastiche e deliziose creazioni con maestria e semplicità.

"**1000 ricette, un solo cioccolato**": questo il nome della nuova campagna di Icam che mette insieme entrambi i brand del mondo professional. La campagna pone al centro i professionisti appartenenti a settori diversi e provenienti da regioni italiane differenti, che tutti i giorni con passione ci mettono la faccia e le mani.

Icam mette al centro i professionisti, le loro abilità, le loro mani che ogni giorno lavorano con passione e determinazione

Insieme a loro abbiamo realizzato, con una ritrovata leggerezza, una serie di scatti in cui si gioca con la materia prima: le cabosse, il cacao e il cioccolato, sottolineando la semplicità di realizzare ogni idea di dessert, soprattutto se si è supportati da una selezione di prodotti studiati per ottenere risultati di estrema qualità e capaci di assecondare la creatività in ogni settore.

Partendo dalla Brianza, passando per la Liguria e scendendo poi dritto fino in Campania, l'obiettivo di Icam è, ancora una volta, promuovere il made in Italy e le sue eccellenze. Tre realtà di altissimo livello qualitativo e quattro professionisti innamorati del proprio lavoro: **Matteo Spinola**, che con i suoi due punti vendita a Chiavari porta avanti la cultura del gelato fatto con pochi e selezionati ingredienti per far emergere le sfumature di ogni singolo gusto; **Marco Mottadelli e Fabio Leveni**, anime della Pasticceria Molè a Carate Brianza in provincia di Monza, che rappresentano il punto di riferimento per chi ama una pasticceria fatta prima di tutto di sostanza e poi di estetica; **Mario Di Costanzo**, che guida la pasticceria di famiglia a Napoli con quella passione per la materia prima e l'amore per il cioccolato che solo un ricercatore goloso può avere».

MATTEO SPINOLA, CREMERIA SPINOLA

Un'armonia di sapori che si sprigionano con il calore della bocca, profumi e consistenze che prendono forma durante la degustazione: per **Matteo Spinola** il gelato è un viaggio nel gusto e nei profumi. Le sue due gelaterie tre coni Gambero Rosso sono un laboratorio creativo in cui le materie prime vengono selezionate con attenzione e lavorate con cura e rispetto.

«Degustare un gelato è una questione di tempo, che dev'essere quello giusto per permettere alla bocca di scaldarlo e lasciargli esprimere tutte le sfumature di sapore che contiene. È un equilibrio delicato, in cui sono gli ingredienti a determinarne il successo. Io sono rigoroso da questo punto di vista, soprattutto quando si parla di cioccolato che deve essere unico, con un profumo e un gusto ben riconoscibile, ma allo stesso tempo deve avere un'ampiezza di caratteri in grado di creare qualcosa di sempre nuovo e sorprendente. Icam soddisfa a pieno le mie richieste con una gamma di prodotti che, negli anni, ho testato e "stressato"».

Per la sua creazione, Matteo ha scelto **Fondente Monorigine Dominicana Agostoni 75%** e **Pasta di Cacao Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana Agostoni 100%**: «due referenze che mi permettono di sperimentare un bouquet di profumi intensi e completi, creando un prodotto che avvolge il palato».

MARCO MOTTADELLI E FABIO LEVENI, PASTICCERIA MOLÈ

Prima di ogni cosa viene il gusto – ricercato, raffinato, studiato nei minimi dettagli – e a seguire l'estetica. «È vero, un dolce dev'essere bello – sottolineano **Marco Mottadelli e Fabio Leveni** – ma la cosa veramente importante è che sia semplicemente buono».

Un "semplicemente" che è la chiave della filosofia di Molè. «Nei nostri dolci utilizziamo pochissimi ingredienti caratterizzanti: due o tre al massimo, che si armonizzano tra loro esaltandosi a vicenda. Vogliamo che chi assaggia le nostre creazioni riconosca chiaramente cosa sta gustando, percependo ogni singolo gusto. Cosa impossibile con ricette che prevedono decine di sapori che, miscelandosi, finiscono con il coprirsi l'un l'altro. Anche per il cioccolato è così. Utilizziamo tre tipologie di fondente, uno al latte e uno bianco. Poche selezionate referenze che ci permettono di creare strutture differenti. Non transigiamo sul gusto e sulla lavorabilità della materia prima. Icam ci garantisce referenze con sfumature di sapore uniche e con un indice si lavorabilità altissimo. La torta Seduzione è la sintesi della nostra filosofia, in cui il **Cioccolato Fondente Vanini Icam Linea Professionale cacao 72%** si sposa con la fragola. È una nostra torta del cuore che negli anni abbiamo perfezionato».

MARIO DI COSTANZO, DI COSTANZO PATISSERIE

La base è la tradizione, da lì si parte per creare innovazione e sperimentazione, sempre nel rispetto dell'italianità della materia prima. Per Mario Di Costanzo l'arte del dolce è stata una compagna di giochi fin da bambino. Ha mosso i primi passi nella pasticceria di famiglia e ora la guida con la sua passione per il cioccolato. «Sono un goloso e adoro il cioccolato, che utilizzo per torte e creme, ma soprattutto lavoro in purezza per creare le nostre proposte di tavolette, pralineria e snack. Come la mia rivisitazione della Foresta Nera, sintesi perfetta della mia filosofia di pasticceria, in cui tradizione e innovazione si uniscono per creare qualcosa di assolutamente unico e nuovo. In questo caso una torta classica diventa uno snack da passeggio, perfetto anche per la vendita d'asporto.

Per la ricetta ho utilizzato **Cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza Origine Perù Agostoni Cacao 70%** e **Cacao 10-12 Monorigine Perù Agostoni**. Icam mi garantisce un cioccolato di altissima qualità con aromi nobili e alti livelli di applicabilità. Uso solo monorigini. Amo soprattutto le proposte di cioccolato bianco anche nella versione Bio, settore in cui l'azienda è affermata, e di cui utilizziamo tutta la gamma, insieme al Perù 70% e al cioccolato al latte».

CABOSSE
Ricetta di Matteo Spinola

Per 1 kg di gelato

CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE DOMINICANA AGOSTONI CACAO 75%

Dal migliore cacao "Hispaniola" coltivato nelle piantagioni più esclusive nella provincia di Duarte, deriva un cioccolato persistente e profumato di cacao e cioccolato, con una sfumatura di vaniglia e tonalità finali di frutta fresca. Speciale in gelateria per un gelato in cui il cioccolato vuole essere protagonista assoluto.

590 g	Acqua
64,5 g	Destrosio
50 g	Fruttosio
44 g	Saccarosio
50 g	Latte magro in polvere
7 g	Proteine del latte
4 g	Neutro
0,5	Sale
10 g	**Cacao 22/24 Icam Linea Professionale**
160 g	**Copertura Fondente Monorigine Dominicana 75%**
20 g	**Pasta di Cacao Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana Agostoni cacao 100%**
25 g	**Granella di Cacao Biologico Agostoni**

Miscelate a secco gli ingredienti in polvere e aggiungetevi l'acqua aiutandovi con un mixer. Versate il tutto nel cilindro caldo della combinata, portate il composto a 90°C, poi interrompete il riscaldamento. Incorporate la Copertura Fondente Monorigine Dominicana 75% e la Pasta di Cacao Los Bejucos e attendete che siano sciolte. Passate quindi la miscela nel cilindro freddo e mantecate. In estrazione aggiungete la Granella di Cacao Biologica Agostoni.

PASTA DI CACAO GRAND CRU LOS BEJUCOS ORIGINE DOMINICANA AGOSTONI CACAO 100%

Grande intensità di gusto: acidità e amarezza importanti ma in equilibrio, pieno profilo cacaotè appena fruttato.
Ottenuta semplicemente da fave macinate, senza altri ingredienti, apporta un sapore di cacao quanto più autentico e caratteristico e personalizza gelati e sorbetti con un gusto deciso e persistente.

La produzione di un cioccolato di pregio parte dalla ricerca e selezione di grandi cacao d'origine

SEDUZIONE

Ricetta di Marco Mottadelli e Fabio Leveni

per 2 torte del diametro di 18 cm

PAN DI SPAGNA SACHER

200 g	Pasta di mandorle
65 g	Uova intere
150 g	Tuorli d'uovo
55 g	**Cacao 22/24 Icam Linea Professionale**
55 g	Farina 160W
55 g	Burro
190 g	Albumi d'uovo
125 g	Zucchero

Frullate la pasta di mandorle con le uova intere e tuorli fino a ottenere un composto omogeneo. Setacciate il Cacao 22/24 Icam linea professionale con la farina e aggiungete le polveri all'impasto, insieme al burro precedentemente fuso. Montate una meringa lucida con gli albumi e lo zucchero e alleggerite il pan di Spagna. Colate in un anello da 16 cm, creando uno strato dello spessore di 5 mm. Cuocete a 200°C per 6 minuti e abbattete.

FONDO CROCCANTE

100 g	**Cioccolato al Latte Vanini Cacao 39% Icam Linea Professionale**
230 g	**Pralinato artigianale alla nocciola 55% Agostoni**
50 g	**Granella di Cacao Biologica Agostoni**
150 g	**Sogliette croccanti Icam Linea Professionale**

Fondete il cioccolato, aggiungete sfogliette croccanti, pralinato e granella.

GELÉE DI FRAGOLE

200 g	Fragole
10 g	Succo di limone
40 g	Zucchero
8 g	Liquore alla fragola
4,5 g	Gelatina in polvere
22,5 g	Acqua

Frullate le fragole con il succo di limone, lo zucchero e il liquore, aggiungete la gelatina precedentemente idratata in acqua e colate sul pan di Spagna abbattuto.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

250 g	Polpa di fragole
10 g	Succo di limone
100 g	Meringa italiana
6 g	Gelatina in polvere
30 g	Acqua
250 g	Panna semimontata

Idratate la gelatina e miscelatela alla polpa di fragola e al limone. Aggiungete il composto alla meringa italiana e alleggerite con la panna. Colate nello stesso anello con il pan di Spagna e la gelée e abbattete.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

100 g	Zucchero
38 g	Acqua
145 g	Tuorli d'uovo
205 g	**Cioccolato Fondente Vanini Icam Linea Professionale cacao 72%**
350 g	Panna semimontata

Cuocete lo zucchero con l'acqua a 121°C, versate lo sciroppo sopra ai tuorli e montate. Fondete il Cioccolato Fondente Vanini Icam Linea Professionale e aggiungetelo alla base semifreddo. Terminate con la panna semimontata.

GLASSA NERA LUCIDA AL CACAO

280 g	Glucosio
320 g	Zucchero
430 g	Panna 35% MG
2,5 g	Succo di limone
76 g	**Cacao 22/24 Icam Linea Professionale**
19 g	Gelatina in polvere
95 g	Acqua
180 g	Zucchero invertito
Qb	Colore nero liposolubile

Caramellate a secco il glucosio con lo zucchero. Decuocete con la panna bollente e aggiungete il Cacao 22/24 Icam Linea Professionale, la gelatina idratata, il succo di limone e il colorante liposolubile nero. Emulsionate con un minipimer e passate in sottovuoto.

MONTAGGIO

Montate al contrario: colate la mousse al cioccolato in un anello. Poi inserite il palet precedentemente abbattuto, con i 3 strati: biscotto, gelée di fragole e mousse alla fragola. Abbattete e poi capovolgete l'anello. Realizzate il fondo croccante sul dolce abbattuto, quindi sfornate e glassate. Servite a 4°C.

CIOCCOLATO FONDENTE VANINI ICAM LINEA PROFESSIONALE CACAO 72%

Straordinaria qualità, da un cacao dalle origini fini. Grande carattere, gusto intenso, morbido, leggermente acidulo, con profumi di frutta e di spezie. Eccezionale la fluidità.

GRANELLA DI CACAO BIOLOGICA AGOSTONI

Spiccato gusto di cacao tostato. Realizzata con semi di cacao torrefatti, puliti, decorticati e degerminati.
In pasticceria, è ideale come decorazione, inclusione nei ripieni e nelle basi da forno, nei cake e nella biscotteria.

SNACK FORESTA NERA

Ricetta di Mario Di Costanzo

Per 12 pezzi

CIOCCOLATO FONDENTE GRAND CRU PACHIZA ORIGINE PERÙ AGOSTONI CACAO 70%

Dal Nord del Perú, dove Icam ha individuato piantagioni curatissime, proviene un cioccolato che accarezza i palati con il suo ampio ventaglio di aromi: cacao e cioccolato, frutta fresca – in particolare frutti rossi – e miele. Per una grande soddisfazione nella degustazione. In cioccolateria è speciale abbinato ai frutti rossi.

PASTA DI NOCCIOLE

Nocciole di qualità pregiate, tostatura uniforme, assenza di residui di buccia fanno questa pasta di nocciole di altissima qualità. Speciale per pralineria, ganache, cremini, ripieni.

QB	**Cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza Origine Perù Agostoni Cacao 70%**
700 g	**Cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza Origine Perù Agostoni Cacao 70%**
380 g	**Pasta di nocciole Icam Linea Professionale**
36 n	Amarene semicandite

Realizzate con l'ausilio di uno stampo in policarbonato dodici cestini da 6 cm di diametro di cioccolato fondente.

A parte realizzate un cremino unendo al cioccolato fondente fuso a 50°C la pasta di nocciola. Temperate a 23°C e riempite per 1/4 il cestino di cioccolato fondente. Disponete in maniera sparsa 3 amarene e chiudete fino all'orlo con la restante parte di cremino.

MONTAGGIO

Decorate con cialda in cioccolato fondente serigrafata, foglia d'oro, targhetta personalizzata e fiore in cioccolato plastico.

Nella zona Pachiza, Icam ha individuato piantagioni dove la lavorazione del cacao è particolarmente curata